

BALIK ve BALIKCILIK

Devlet Nüshası



İÇİNDEKİLER

Haydarpasa Soğuk Deposu'nun İşletmeye Açılışı münasebetiyle Ticaret Vekili ABDULLAH AKER'in Nutukları	1	Balık ve Diğer Cins Konserve Sanayiimiz Mamûllerinin Standardize Edilmesine Doğru	16
Umum Müdürümüz EKREM C. BARLAS'ın Nutukları	4	Memleketimiz Balıkçılığının Dünya ve Diğer Akdeniz Balıkçılığındaki Yeri (Kısım I)	18
Dünya Balıkçılık Âlemi	6	Gürgan Ağı	22
Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler	8	Rüzgarların Sebebiyet Verdiği Balık, Nebat ve Hayvan Muhaceretleri	26
1953 İstanbul Konservecilik Kursu	13	İngilizce Balık ve Balıkçılık	31

TEMMUZ 1958

CİLT VI, SAYI: 7

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN NESREDİLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

Bu sayıdaki yazı işlerini fiilen idare eden: **Rıdvan Tezel**

Kapak resmimiz, Haydarpaşa Soğuk Deposunun işletmeye açılışı mü-nasebetiyle, tertibedilen tören esnasında, Umum Müdürümüzün başta Sa-yın Cumhurreisimiz, Başvekilimiz olmak üzere, Vekil ve davetlilere, mem-leketimizde ilk defa Kurum personelinin gayretiyle meydana getirilen ve muhtelif avcılık bakımından denizlerimizin dip kısımlarını mücessem ola-rak gösteren bir harita-maket üzerinde izahlarda bulunuşunu tesbit et-mektedir. Açılış törenine ait diğer resimleri 9 uncu sayfamızdan itibaren bulacaksınız.

Fotoğraf: RIDVAN TEZEL

Abone şartları:

Yıllık abone bedeli 9 Türk Lirasıdır. Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi Müdürlüğü, Yeni Valde Han, Kat 5 adresine posta havalesiyle gönderilmelidir.

Neşredilmek üzere gönderilen yazılar, muvafık görüldüğü takdirde yayım-lanır. Neşredilmiyen yazılar iade edilmez.

BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han, Kat 5, Yeni Postane karşısı,
İstanbul. Tel.: 22 42 36

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CİLT VI, SAYI: 7

TEMMUZ 1958

31.5.1958 günü işletmeye açılan Haydarpaşa Limanı birinci kısmı ile Et ve Balık Kurumu Soğuk Deposu ve Toprak Mahsulleri Ofisi Silosunun açılışı münasebetiyle Ticaret Vekili ABDULLAH AKER'in nutukları

Aziz Reisicumhurumuz, Muhterem Başvekilim, Değerli Millet Vekilleri, sevgili yurttaşlarım,

Şurada biz fâniler için ve bu günkü iktidar için, müddet bakımından bir an sayılacak kadar kısa bir zamanda vücuda getirilmiş üç eserin açılışını kutlamak maksadiyle toplanmış bulunuyoruz.

Türkiyemizde İktidarın, bütün iktisadî faaliyet sahasında bir manzume olan icraatının yanı başında küçük gibi görünen ve birer ünite olarak nazara çarpan bu üç eser şu mekânda dahî bir manzume teşkil etmektedirler.

Limani, Aziz Cumhurreisimizin bir münasebet ile ifade buyurdukları gibi ziraî maliyetin başlangıç noktalarından biri.. silo, ziraî istihsalın iç ve dış pazara arz edilmek üzere ve pazarın eşiğinde bütün fennî şartlarıyla depolamak imkânlarını kavrayan bir tesis ve ayrıca soğuk hava deposu deniz mahsulleri ile her türlü ziraî mahsulleri muhafaza eden bir depo..

Aziz yurttaşlarım; bu vesile ile iktidarın arz ettiğim ve şimdi görünen üç üniteden müteşekkil manzumesinin yanı başında, geçen sekiz yıl içinde bir iktisadî doktrinin sahibi olarak iktisadî sahada tutumu ve neticeleri hakkında çok kısa maruzatta bulunmak isterim.

Biz iktidara geldiğimizde, cümlelizin malûmu bulunduğu veçhile, bu memleketin %82 halkı köylerde, ziraatle meşgul bulunuyordu. Uzun yıl-



lar kendi kaderine terkedilen bu kütle bin bir ihtiyaç içinde idi. Bu sebeple iktidarımız bu geniş kitlenin kalkınması ile işe başlamış, ziraî sahada 300 milyon liradan ibaret bulunan kredi hacmini artan bir tempo ile 1,900,000,000'a yükseltmiş, âdeta kansız kalan bir vücuda lâzım olan kanı temin etmek gibi iktisadî bir ameliyede bulunmuştur.

Kredi aynı vasıtalarla ve imkânlarla bir mâna ifade edemeyeceği be-dihidir. Bu itibarla kredinin istihsal üzerindeki müessiriyetini yaratmak için istihsal vasıtalarının tedarikine geçilmiş ve 5,000 civarında bulunan traktör adedini çok sür'atle 45,000 adedine çıkarmış bulunmaktadır.

Kredi ile vasıta birleşince istihsalin artacağı tabîî olmakla beraber bu fazla istihsalı iç ve dış pazarlara akıtmak icab ediyordu. Siyasî bir bütünlüğün yanı başında bir vahdeti iktisadiyeye ihtiyaç vardı. Bu sebeple de yol dâvasını da derhal halletmek icab ediyordu. Bu memleket yolsuzluk yüzünden çok acı tecrübeler geçirmiş bir tarafta mahsul çürürken diğer bir yanda açlık ve sefaletin hüküm sürdüğü bilinen vakıalardır. Ve esasen bir vatan bütünlüğü kanaatımızca bir iktisadî bütünlükle mümkündür. Bunun vasıtası da köyleri kasabalara, şehirlere, limanlara, istihsal merkezlerini istihlâk merkezlerine, iç ve dünya pazarlarına bağlamak zarureti aşikârdır.

Bir malın istihsalı için kredi, teknik yol belki sadece istihlâk pazarlarına hemen arz etmek için kâfi görülebilir.

Hayır vatandaşlarım; bu kâfi değildir. Mahsulâtı arziyenin ve başlıcası bulunan hububatın ticarî bir varlık olarak vücut bulması için bir yerde depolanması, temizlenmesi ve pazara arzedilecek bir hale gelmesi icabeder. Bunun için de bu gördüğümüz siloları yurdun her tarafında inşa etmek zarureti malûm idi.

Senelerce hariç âlem ile yaptığımız ticarî anlaşmalarda daima bize ilk sorulan sual «Ne kadar zamanda teslim edersiniz veya ne kadar zamanda tahmil veya tahliye edersiniz» dir.

Yıllarca bu suallerle karşılaştık. Bunun için de limanlara, tahmil ve tahliye cihazlarına şiddetle ihtiyaç vardır. İşte ziraat maliyeti meselesi buradan, tarladan limana kadar olan safahattır.

Aziz yurttaşlarım; iktisadî manzume vadisinde bir kaç cümle daha ilâve etmenin fydalı olacağına kaniim.

Ziraî istihsalin geniş krediye, teknik vasıtalara, yollara ve nihayet limanlara sahip olması, iktidarımızı diğer sosyal problemleri çözmiye mecbur kılmıştır. Manzume halinde bu iktisadî faaliyetin yarattığı netice bir nüfus hareketidir. Biraz önce de arzettiğim gibi iktidara geldiğimizde halkın %82'si ziraatle meşgul bulunuyordu. Bugün ise bu miktar %70-72 raddesindedir. Neden?

Çünkü makineleşen bir ziraat insan gücünden mühim bir kısmını tasarruf ettirir. Onsekiz milyon yerine bunun 1/5 veya 1/6 sı ile aynı faaliyet göstermek, istihsalı temin etmek mümkündür. Bu itibarla arta kalan ve tasarruf edilen insan gücünü diğer iktisadî bir sahada kullanmak lâzımdır. Bu da bizim için sanayi sahası olmuştur. Son rakamlar ve neticeler herkesçe malûmdur.

Sanayileşen bir memleket için mutlaka enerjiye ihtiyaç vardır, evvelâ bu maksat ve bunun başında kuru ziraatten sulu ziraate geçmek için barajları meydana getirdik.

Bu kısa maruzatım: «İktidar; neden bütün işlere birden sarıldık» diye zaman zaman işlerin esasına vâkıf olmayanların sordukları sualleri cevaplandırmak içindir.

İktisadî meseleleri tabiî kanunlar dışında mütalâa edenler bulunabilir. Fakat bu yol, bu tarzı tefekkür yanlıştır. Nasıl ki, insanlar için mesele, bana evvelâ yürümek için ayak lâzım, diğer uzuvlar sonradan inkişaf ededursun diyemiyorsak ve mutlaka bütün uzuvların birbiriyle mütenasiben inkişafı aynı anda zarurî ise, iktisadî tesisleri de böylece mütalâa etmek ve böylece «manzume» halinde bir iktisadî politika takip etmek icab eder. İşte iktidarımız birbirine bağlı olan bu işlere aynı zamanda başlamış ve «iktisadî manzume» diye ifade ettiğim bu politikayı adım adım tahakkuk ettirme yolundadır. Bu politikanın bir misalini de şurada yine manzume halinde görmekteyiz. Bir tarafta Soğuk Hava Deposu, bir tarafta Silo, bir tarafta Liman.. Bunlar tamamen birbirine bağlı iktisadî ünitelerdir. Bize, plân, programdan bahsedenler bu müşahhas eserler karşısında acaba ne diyecekler.. Eserler meydana çıktıkça, müşahhas bir hal aldıkça, bu vadiye yapılan münakaşaların ne kadar yersiz olduğu anlaşılacaktır.

Aziz yurttaşlarım; bu manzara, İzmir Alsancak Limanında, Samsun'da, Mersinde ve yurdun hemen bir çok yerlerinde bu çapta veya daha büyük çapta mevcuttur. Merkezde ve sahillerde hep böyledir.

1950 de mevcut 8 silonun tonajı 53.000 di. Şimdi karşınızda gördüğünüz şu silo 34.000 tonajdadır. Yapılmakta bulunanları da ilâve ettiğimiz takdirde 1.796.200 tondur.

Et ve Balık Kurumu bütün tesisleriyle iktidarımızın malıdır. Bugün açılacak olan tesis 6,5 milyon liralıktır. 2.000 tonluk kapasiteli 50.000 koyun muhafaza edebilecek vaziyettedir. Yine İstanbul'umuzda 9 milyonluk Beşiktaş'ta, Zeytinburnu'nda da 14 milyonluk Soğuk Depo ve Et Kombi-namız vardır. Bu miktar sadece İstanbul'umuzdadır. Bütün Türkiye'de 120 milyonluk tesisler bahis mevzuudur.

Aziz büyüklerimiz ve yurttaşlarımız, şurada ve yurdun her tarafında dökülen alın teri, sermaye ve bilginin mahsulü bu eserleri milletin sinesine tevdi ettikçe iktidar; yeni hızla yeni hamleleri ile yurdun hizmetinde faaliyetine devam edecek ve Türk milletinin lâıyk olduğu refaha kavuşmasına biran fariğ olmadan çalışacaktır. Bu tesislerin hepimize uğurlu olmasını Cenabı Haktan niyaz ederim.

Umum Müdürümüz sayın **EKREM C. BARLAS**'ın açılış töreni münasebetiyle
iradettiğı nutuk:

Pek muhterem Reisicumhurumuz ve Başvekilimiz, sayın Millet Vekilleri, aziz misafirler,

Türkiye ziraî ve sınaî hayatı, esaslı bir ahenk içinde birbirini tamamlaması gereken belli başlı iki mühim ekonomik sahadır. Hükûmet bu iki esas ve prensipten hareket ederek bir taraftan memleketimizin temel sınaî tesislerini kurup işletmiye sevkemiş diğerk taraftan ziraî, sınaî ve ticaretle alâkalı tesislere de çok büyük yatırımlar yapmıştır.

Bu meyanda Türkiye millî gelirinin büyük kısmını teşkil eden ve bugün bir kısım işletmeleri açılacak olan hububat ve hayvancılık ticaret ve sınaî ile tamamen ziraî karakterde olan şeker ve pamuklu mensucat ve diğerk ziraî ve sınaî teşebbüslere büyük ehemmiyet verilmiş ve bu sahalara eski seneler ile mukayese edilemeyecek derecede de milyarı aşan yatırımlar yapılmıştır. Şüphesiz ki bu yatırımların Türkiye hayat standardının bütün memleket sathına şâmil olarak yükselmesine ve şahıs başına düşen gelir ile millî servetin geniş ölçüde artmasında büyük hizmeti olmuştur.

Sanayimizi geniş ölçüde inkişaf ettirirken buna muvazi olarak günden güne artan nüfusumuzun esas ihtiyaç maddelerini sağlıyan ve istihsal maddelerini kıymetlendiren, piyasalarını istikrara kavuşturan ticarî ve sınaî teşebbüsler de ihmal edilmemiş, daima birinci sırada teşvik edilmiştir.

Nihayet mahsullerin işlenmesi, istihlâk pazarlarına arzı, nakliyesi, bozulmadan depolanması, istihsalı tahdit ve tehdit etmez bilâkis inkişaf ettirir.

Gıda sanayiinin başlıcaları ile meşgul olmak üzere 1953 yılında Et ve Balık Kurumu faaliyete geçebilmiştir. Bu sırada hiçbir teşkilât ve tesisat yok idi. Üç dört sene içinde bütün sahil vilâyetlerinde ve hayvancılık merkezlerinde balıkçılık, et sanayii ve diğerk gıda maddeleriyle ilgili olmak üzere adedi 63 ü bulan, hayvanlardan elde edilen bütün maddeleri kıymetlen-

diren et kombinaları, hayvan pazarları, soğuk depolar, buz fabrikaları kurmuş bulunmaktadır.

Ayrıca tanzim satışları için 40 ı İstanbulda olmak üzere 80 satış mağazası açılmıştır. Bunların kıymeti halen 120 milyon lira civarındadır. Önümüzdeki seneler için mevcut program ve tatbikata konmuş projeler ile bu mahiyetteki tesislerin kıymeti (200) milyon lirayı aşacaktır. Bu tesislerin vücuda getirilmesi ile, canlı hayvan nakil ve firelerinden, kıymetlen-dirilemeyen tâli mahsullerden bugüne kadar yılda millî servetten kaybedilen 70 - 80 milyon liralık bir kıymetin kazandırılması imkân altına alınmıştır. Yalnız bu hâdise tesislerin ne kadar iktisadî ve memleket için kârlı olduğunu ispata kâfidir.

Memleketimizin ziraî, ticarî, ve sınaî hareketleriyle yakından ilgili bulunan bu teşebbüslerin memleketimiz için yeni bulunduğunu ve bu itibarla bunların tatbikatının Türk ve ecnebi mütehassısların çok yorucu ve zaman istiyen çalışmaları ile mümkün bulunduğunu ifade etmekle beraber, günden güne daha rasyonel neticelerin elde edilmekte bulunduğunu memnuniyetle belirtmek isterim.

Et ve Balık Kurumu işgal mevzuuna giren ve doğrudan doğruya müstahsil ve geniş müstehlik sınıfını alâkadar eden 250 milyon lirayı aşan piyasa mübayaaları ile halka bu son senelerde geniş hizmetler arz etmiştir. Memleketin iç ticareti için bu hareketin ehemmiyeti aşikârdır.

Kurum dahilî ihtiyaçları tazyik etmeden mevzuuna giren maddelerin ihracatı ile, makine ve tesisatı için verilen dövizlerin çok fazlasını memlekete ithalini sağlamıştır.

Kurumun başlıca esas gayelerinden biri de müstahsil ve müstehlike fivat istikrarını ve sıhhi emniyetini temin etmektir. Malûmları olduğu üzere Türkiyede hayat standardını her sahada günden güne ileri bir safhaya intikal etmesi hasebiyle gıda maddeleri istihlâki yükselmektedir. Bilfarz Türkiye'de adam başına et istihlâk miktarı 1949 da 9 kilo iken nüfusumuzun mütemadiyen artmasına rağmen 1957 deki adam başına istihlâk 17 kilo olmuştur. Köy ve kazalar da, eskisine nisbetle çok fazla istihlâk etmektedirler. İstanbul'da adam başına et istihlâki 1949 da 34 kilo 1957 de 41 kilodur.

Buna mukabil istihsal ve hayvan mevcutları ise şu seyri takip etmiştir:

1940 yılında kasaplık canlı hayvan adedi (54) milyon adet iken piyasa şartlarının müstakar olmayışı ve tedbirlerin noksanı yüzünden 1949 yılında (51) milyon adede düşmüştür. 1950 yılından sonra Hükûmetin hayvancılığı devamlı ve müstakar bir surette himaye etmesi ve fiyat istikrarı sayesinde, hayvan mevcutları muntazaman artmış ve 1957 yılında (14) milyon fazla ile (65) milyona çıkmıştır.

Et ve Balık Kurumunun İstanbul'da, Beşiktaş'da Soğuk Depo ve Buz fabrikası, Balıkçılık ve Konservecilik Araştırma ve Kontrol Lâboratuvarı, Ağ Fabrikası, Zeytinburnunda Et Kombinası, Hayvanî tâlî mahsuller tesisleri, sosis fabrikası, geniş soğuk depoları ve bugün resmen işletmeye açılacak olan Haydarpaşa'da soğuk depo ve buz fabrikası mevcuttur. Bunların kıymeti 35 milyon liradır. Bu yerlerde çalışan personel adedi 1.500 kişi civarındadır. Aylardan beri tecrübe işletmesine muvaffakiyetle devam eden ve bugün resmen işletmeye açılacak olan bu tesislerin memlekette hayırlı olmasını temenni ederim.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

* 31 Mayıs 1958 Cumartesi günü, Et ve Balık Kurumu, tarihî günlerinden birini daha yaşamış bulunmaktadır. Bir müddettenberi, tecrübe işletmesine muvaffakiyetle devam etmiş bulunan Haydarpaşa Soğuk Deposunun resmen işletmeye açılışı dolayısıyla, bu tesisimiz bayraklarla donatılmış bulunuyordu. Deniz tarafındaki iskeleye, Kurumun frigorifik tesisatı havî nakliye gemileri bir sıra halinde dizilmişti. Günün erken saatlerinde halk, Soğuk Deponun giriş kapısında kurulmuş bulunan tak civarında toplanmaya başlamıştır. Aynı günde, Haydarpaşa Limanı birinci kısmı ve Toprak Mahsulleri Ofisi Silosunun açılışı münasebetiyle tören yapılmış olduğundan, Haydarpaşa Garının sağ ve sol tarafı bayraklarla donatılmış bulunmaktaydı.

Saat 19'da, Soğuk Depo civarındaki saha tamamen halk tarafından doldurulmuş bulanmakta idi. Bir ara, Cumhurreisimiz ve Başvekilimizle Vekiller ve davetlilerin deniz tarafından gelecekleri haberi, büyük halk kütlelerinin deniz tarafına doğru kaymasını intaç etmiştir. «Umur» motorüyle Soğuk Deponun rıhtımına gelen muhterem davetliler, biraz sonra, tesisin arazisi dahilinde halkın tezahüratı arasında ilerliyerek, Deponun giriş kapısına gelmiş, kordelâ kesildikten sonra tesis gezilmiştir.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi Hidrografi Lâboratuvarı, balıkçılarımızın da müşahede ve yakından alâkadar oldukları deniz köpürmesi hâdisesini incelemek üzere, tetkiklere başlamış bulunmaktadır. Bu tetkiklerin neticesi, yakında bir ilmî rapor halinde balıkçılarımıza ve efkârı umumiye duyurulacaktır.

* Temmuz ayı içinde program gereğince, Plânkton Lâboratuvarı tarafından hamsi ve diğer mühim Karadeniz balıklarının yumurtlama sahalarının araştırılması için bir sefer tertip edilecektir.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi, Teknoloji Lâboratuvarı tarafından ehemmiyetle ele alınmış bulunan «solid pack» usulü ile hazırlanmış torik konserve­leri üzerinde yapılan araştırmalar çok iyi neticeler verdiğinden, son haftalar zarfında Marmara adasındaki Balıkçılık Kalkınma Sanayii­ne ait fabrikada seri imalâta geçilmiş bulunmaktadır. İmalât esnasında bu usulün çok verimli ve faydalı olduğu anlaşılmıştır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi balıkçılara faydalı olmak gayesiyle, bundan böyle, bilhassa balıkçılar için her ay bir toplantı yapmak kararı­nı almış bulunmaktadır. Ayrıca, balıkçılara, o ay içersinde Merkez faali­yetleriyle, balıkçılık hakkındaki malûmatı en kısa zamanda bildirmek üze­re toplantılar yapılacaktır. Bu toplantılardan birincisi, 20 Haziran 1958 Cuma günü yapılmıştır. Bu toplantılardan gaye, bilhassa meslekî konuş­malar ve balıkçılarla yakın temasın temini ve malûmat teatisidir.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi, Gıda Teknoloji Lâboratuvaratı, ka­lite kontrol kısmı Şefi Veteriner EŞREF YAMAK, Lubeka Werke firma­sının davetlisi olarak, 27 Haziranda Batı Almanya'ya hareket etmiştir. Kendisi, adı geçen firmanın konserve makineleri, kutuları ve mamûlleri imâl eden fabrikalarında tetkiklerde bulunacaktır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezinde, evvelce açılmış bulunan konser­vecilik mevzuundaki kursun mütemmimi olmak üzere, bu defa, akademik mevzularda seri konferanslar tertip edilmiştir. Aşağıda programını ver­diğimiz bu konferanslar, Balıkçılık Araştırma Merkezinde 23 - 27 Haziran tarihleri arasında verilmiş ve büyük bir ilgi toplamıştır.

P R O G R A M

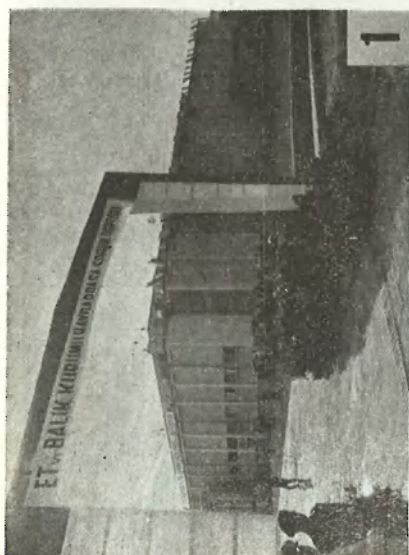
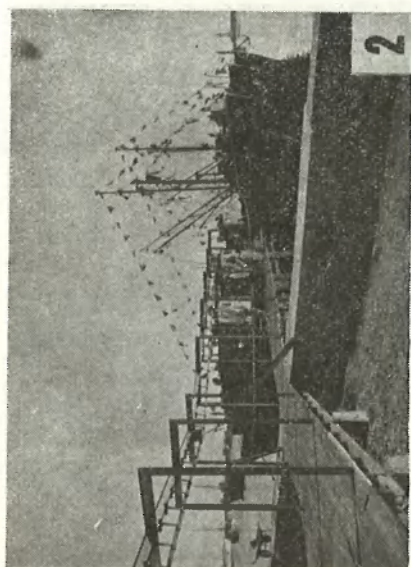
23 HAZİRAN PAZARTESİ:	9 - 10	Açılış Konuşması REFET ARTUNAR (Et ve Balık Kurumu ve B.A.M.)
	10 - 12	İLHAM ARTÜZ (Türkiye Konserve Ba­ lıkları)
	12 - 13	ROLV VESTERHUS (Balık ve balık ma­ mulleri, kalite kontrolü)
24 HAZİRAN SALI:	9 - 10	OSMAN KOÇTÜRK (Gıda Teknolojisi)
	10 - 11	HİKMET AKGÜNEŞ ve FEHMİ ERSAN (Bazı Türkiye balıklarının Kompozisyonu hakkında)
	11 - 13	ROLV VESTERHUS (Konserve gıda mad­ deleri Mikrobiyolojisi)

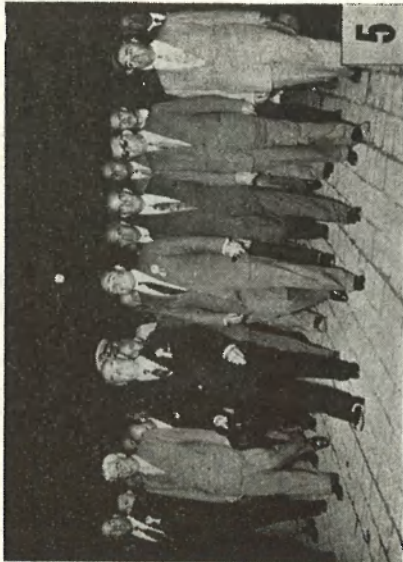
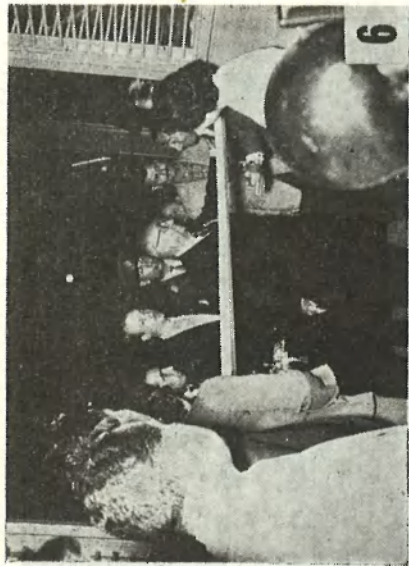
- 11 - 12 İLHAM ARTÜZ (Yumuşakça ve kabuklu hayvanların Türk konserve sanayiindeki istikbali)
- 12 - 13 OSMAN KOÇTÜRK (Et mevzuunda)
- 26 HAZİRAN PERŞEMBE: Marmara adasına ekskürsiyon
- 27 HAZİRAN CUMA: 9 - 11 İLHAM ARTÜZ (Avcılık esnasında avlanan balıkların kıymetlendirilmesi hak.)
- 10 - 11 ROLV VESTERHUS (Türk balık Konserve Endüstrisinin istikbali hakkında)
- 11 - 12 Filmler
- 12 - 13 Sorular, Münakaşa

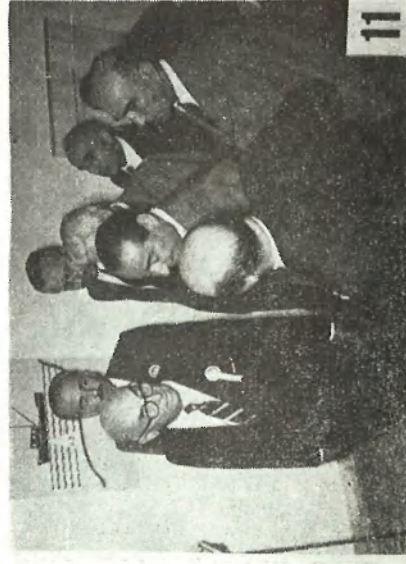
ET ve BALIK KURUMU'ndan Fotoğrafla Haberler.

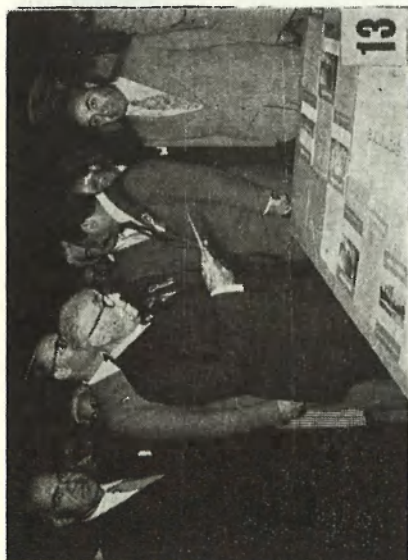
Haydarpaşa Soğuk Depo'muzun, 31/5/1958 Cumartesi günü yapılan açılış töreninden intibalar:

Şekil 1 - Soğuk Deponun giriş kapısında, açılış töreni dolayısıyla kurulmuş olan tak ve törende bulunmak üzere, günün erken saatlerinden itibaren toplanan davetlilerden bir kısmı, Şekil 2 - Et ve Balık Kurumu frigorifik tesisatlı nakliye gemileri donanmış olarak, Soğuk Deponun rıhtımdaki iskelesine yanaşmış vaziyette, Şekil 3 - Soğuk Deponun deniz cephesinden görüntüsü, Şekil 4 - Başta Sayın Cumhurreisimiz, Başvekilimiz ve vekiller olmak üzere, davetlilerin Umum Müdürlüğümüz tarafından karşılanması, Şekil 5 - Davetliler, Haydarpaşa Soğuk Deposunun giriş kapısına yaklaşıyorlar, Şekil 6 - Cumhurreisimiz, kordelâyı kesmek üzere makası, Başvekilimize verirlerken, Şekil 7 - Kordelâ kesildikten sonra, davetliler, Soğuk Depoya girerlerken, Şekil 8 - Misafirler etlerin muhafaza olduğu bir kısma girmek üzere ilerlerken, Şekil 9 - Cumhurreisimiz, halkın tezahüratına mukabele ediyorlar, Şekil 10 - Cumhurreisimiz, Başvekilimiz ve Umum Müdürlüğümüz bir arada, Şekil 11 - Umum Müdürlüğümüz Sayın EKREM C. BARLAS'ın izahatı dinlenirken, Şekil 12 - Umum Müdürlüğümüz, teşhir edilen bazı ağ tipleri üzerinde izahat veriyor, Şekil 13 - Sayın Cumhurreisimiz, açılış töreni münasebetiyle «Balık ve Balıkçılık» dergisini tetkik ediyorlar, Şekil 14 - Misafirler izaz ediliyorlar, Umum Müdürlüğümüz, Sayın Başvekilimize izahat veriyor, Şekil 15 - Cumhurreisi, Başvekil ve vekillerimiz, istitahat ediyorlar, Şekil 16 - Tören esnasında bir hasbihal, Şekil 17 - Davetlilerin uğurlanmasını müteakip, Umum Müdürlüğümüz Sayın EKREM C. BARLAS ve Kurumun ileri gelenleri bir arada.











1958 İstanbul Konservecilik Kursu

Memleketimizin gittikçe inkişaf eden iktisadî hayatında olduğu kadar halkımızın tağdiyesinde de mühim bir rol oynamaya namzet bulunan balık, sebze ve meyva konserve sanayiimizin milletlerarası teknik ve standart ölçülere tam mânasıyla intibah ettirilmesi için Et ve Balık Kurumu geniş ölçüde bir faaliyete geçmiş bulunmaktadır.

İşgal ettiği arz ve tul daireleri ve coğrafi hususiyetleri dolayısıyla çok müsait bir iklim altında dünyanın muhakkak ki en lezzetli ve mütenevvi sebze ve meyvalarını yetiştiren ve keza, denizlerinde çeşitli ve birbirinden kıymetli balıklar bulunan memleketimizde, konservecilik sanayiimiz standart ölçülere göre ve en müttekâmil teknik vasıtalarla teçhiz edildiği gün; en ileri dünya konservecilik sanayiinin seviyesine ulaşacak ve bunun neticesi olarak konserve edilmiş yiyecek maddelerimiz yabancı memleketlerinden ekseriyetle üstün bulunan kaliteleri dolayısıyla dünya piyasasında lâyık oldukları mevkie işgal ederek memlekete yeni ve çok mühim bir döviz kaynağı temin edeceklerdir.

Bu düşünceden mülhem olarak, halen memleketimizde faaliyette bulunan konserve fabrikalarında çalışan personelin konservecilik sahasında, kısa da olsa, nazarı ve tatbiki bir eğitim görmek suretiyle bilgi ve görgüle-

rini arttırmak gayesini güden bir konservecilik kursunun açılması Et ve Balık Kurumunca uygun görülmüştür.

Memleketimizde bu gaye ile ilk defa açılan bu kursa muhtelif vilayetlerimizdeki konserve fabrikalarından 66 kişi iştirak etmiştir. Beşiktaş'taki Balıkçılık Araştırma Merkezinde açılan bu kursa iştirak nisbetinin fazla bulunması karşısında, kursun iki devre üzerinden verilmesi mecburiyeti hasıl olmuştur. Birinci devre 10 Mart 1958 ve ikinci devre 17 Mart 1958 tarihleri arasında verilmiştir.

Kurs, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı genişletilmiş, teknik yardım programı çerçevesi dahilinde 17 Temmuz 1957 tarihinde memleketimize gelmiş olup halen Et ve Balık Kurumunun İstanbul'daki Balıkçılık Araştırma Merkezinde gıda teknolojistisi olarak vazife gören değerli müte-hassıs Norveç tâbiyetli Mr. ROLV VERTERHUS'un nezaretinde tertip edilmiştir. Mumaileyhin bu kurs hakkında Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğüne tevdi etmiş olduğu İngilizce raporun türkçe metni aşağıdadır:

«Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğü ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtının muvafakatleri üzerine Türkiye'de konservecilik sanayiinde çalışan teknik personelin eğitim görmesi maksadiyle İstanbul'daki Balıkçılık Araştırma Merkezinde bir hafta devam edecek bir kursun açılmasına karar verilmiştir. Fakat, kursa müracaat edenlerin adedinin çok oluşu karşısında; bu kursun iki devre üzerinden verilmesi lâzım gelmiştir. 10 ilâ 15 Mart 1958 tarihine kadar devam eden birinci devreye 31, 17 ilâ 22 Mart 1958 tarihine kadar devam eden ikinci devreye de 35 kişi katılmıştır.

Bu kursun öğretmenlik vazifesini, işbu raporu kaleme alan ile birlikte her iki devreye birer buçuk gün iştirak etmiş bulunan Y. Müh. HANS KAİSER deruhte etmişlerdir. Almanya'da kâin Lubecawerke Firması tarafından izam edilen Mr. KAİSER, konserve kutu kenetleme makinalarının bakımı ve ayarlanması hakkında gösteriler yapmış ve çift kenetleme ve konserve kutu imali üzerinde de nazari dersler vermiştir. Ayrıca, İstanbul'da kâin Vatan Konserve Fabrikasına gidilerek tatbiki gösteriler yapılmıştır.

İstanbul Balıkçılık Araştırma Merkezinde çalışmakta bulunan asistanlarım bu kurs dolayısıyla kıymetli yardımlarını esirgememişlerdir. Meyva konserveciliği hakkında bize bir film seyrettiren ve ödünç olarak bir baloptikon veren İstanbul'daki İngiliz Kültür Hey'etine ve kursa karşı çok büyük bir alâka gösteren Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü RE-FET ARTUNAR'a minnettarım.

On iki gün devam etmiş olan kursun programı aşağıdadır:

Pazartesi (10, 17 Mart 1958)	10-11	Kursun açılışı Ham madde olarak balık (ders ve müzakere) Taze ve donmuş balık (sardalya, torik, uskumru ve orkinos)
	15-17	Konserve balık mamulleri nevi, hacim, değer
Salı (11, 18 Mart 1958)	0-10	Temel prensipleri (ders) Mikro-organizmalar (bakteriler, mantar ve küfler)
	10-13	İşletme, isterilizasyon, soğutma (ders)
	15-18	Sorular ve müzakereler
Çarşamba (12, 19 Mart 1958)	9-11	Hijyen ve sanitasyon (ders) Kaplar (ders) Kutu kapama ameliyesi
	15-18	Bir yiyecek maddesi işleme fabrikasını ziyaret
Perşembe (13, 20 Mart 1958)	9-11	Kenet muayenesi, kapama makinalarının ayarlanması ve bakımı (ders)
	11-13	Kenetleme ve makinaların ayarlanması hakkında tatbiki gösteri (tatbiki eğitim)
	15-18	Çift kenetleme muayenesi (tatbiki eğitim)
Cuma (14, 21 Mart 1958)	9-13	Kenetleme hakkında tatbiki gösteriye devam
	15-18	Kenetleme hakkında tatbiki gösteriye devam
Cumartesi (15, 22 Mart 1958)	9-13	Konserve edilmiş yiyeceklerin derecelendirilmesi ve hüküm verme (tatbiki gösteri)

20 Mart 1958 tarihinde bir basın toplantısı tertip edilmiş ve bu toplantıda Türkiye’de konserve edilmiş yiyecek maddeleri üzerinde gösteriler yapılmıştır. İştirak edenlerin hepsinin kursu büyük bir alâka ile takip ettikleri aşikârdır. Muhtelif mevzularda karşılıklı olarak çeşitli sorular sormak suretiyle alâka çekici müzakereler yapılmıştır.

Balıkçılık Araştırma Merkezi Teknoloji Lâboratuvarının bu sahadaki hedefi, her mamulün istihsali hakkında konservecilere doğru malûmat vermek ve teferruatlı olarak tarifeler hazırlamak olmuştur. Bu malûmatın, mezkûr Lâboratuvar tarafından konservecilere muntazam devrelerde gönderilecek olan sirküler mektuplarla verilebilir. Bu kursa benzer konservecilik eğitim kurslarının arada sırada verilmesi lâzımdır.

Bununla beraber, her zaman, bir bilgiyi bir memleketten doğruca başka bir memlekete nakletmek mümkün ve yabancı memleketlerde elde edilen neticelere de güvenmek doğru değildir. Bu sebepten, Teknoloji Lâboratuvarında vazife gören elemanlar, pilot tecrübeler yapmak imkânını bulabilmelidirler. Lâboratuvarla münasebeti kesmemek suretiyle bir pilot fab-

rikanın veya bir gösteri fabrikasının tesis edilmesi çok mühim bir meseledir.

Kursta ele alman konserve edilmiş yiyeceklere ait nümuneler üzerinde yapılan derecelendirme ve vasıfların tâyini bu konserveelerin daha yeknasak bir kalitede olmaları lüzumunu ortaya koymuştur.

Ayrıca, Mr. HANS KAİSER, kap ve kapakların standart hale getirilmesi mevzuunun en mühim bir mesele olarak üzerinde durulması lâzım geldiğini belirtmiştir. Kap ve kapaklar mükemmel olarak yapılmazsa, kutuları verecek modern bir konserve kutu fabrikasının kurulması bu meseleyi en iyi şekilde halledecektir.»

Balık ve Diğer Cins Konserve Sanayimiz Mamullerinin Standardize Edilmesine Doğru

FEHMİ ERSAN

Et ve Balık Kurumu tarafından Balıkçılık Araştırma Merkezinde tertip edilmiş olan kısa bir kurs, Türkiye konservecilerini hem bir araya toplayıp tanışmaya ve bazı müşküllerin hasbihal edilmesine vesile olmuş, hem de bu kursta konserveciliğin esas prensipleri kısa ve herkesin anlayabileceği bir şekilde izah edilerek bunlara ait tatbikat da gösterilmiştir.

Dünya nüfusunun gittikçe artarak tevliid ettiği iase zorluğu karşısında çok mühim yer alan konserve sanayii, memleketimizde lâıık olduğu inkişaf yoluna girmiş bulunmaktadır.

Bu sanayii elinde tutan elemanların kursumuzda bir çok faydalı hususları görmüş, öğrenmiş olarak dağılmakta olduklarını ifade etmiş bulunmaları memnurluk vericidir.

Bu kurs esnasında sorulan suallerden ve umumî hasbihallerden çıkan neticelerin en önemlisi balık ve diğer cins konserve sanayimiz mamûllerinin dünya konserve sanayiine uygun bir şekilde «standardize» edilmesi lüzumunun kuvvetle hissedilmekte olduğudur.

Bilhassa balık konserve mamûllerinin dünya piyasalarında sürümü çoktur. Bu sebepten konserve sanayii balıkçı bir memleketin çok mühim döviz kaynağı olmaktadır. Et ve Balık Kurumu tarafından Türkiye'de ilk defa tertip edilmiş bulunan adı geçen bu kurs esnasında tafsilatlı olarak

tebarüz ettirildiği üzere, konserve mamûllerimizin enternasyonal standartlara uygun olması ihraç imkânı için şarttır.

Halen mühim kısmı İstanbul ve civarında bulunan büyük, küçük kapasiteli konserve ve sanayiimizin mamulleri bu imkânları emniyetle sağlabilecek şekilde standardize edilmelidir.

Bu standardizasyonun tafsîlâtla bahsedilmesi uzun olur, kısaca ifade edilirse: Her kutunun muhteviyatının aynı kalitede ve etiketinde zikredilen cins ve miktarda bulunması, kutu eb'adı, konserve muhteviyatının en uygun bir şekilde işlenilmiş olması, balık konserveğinde kullanılan yağ, tuz, miktar ve kalitesi ilâ.. gibi hususlardan başka bilhassa kutu kenetlerinin en uygun bir şekilde kapatılmış olması konserveciliğin can alacak noktası olduğundan konserve kutularının kenetinin muayyen ölçü ve şekillere uygun olması lâzımdır.

Fabrikalarda imâl edilmiş bulunan konserve kutularının her seri imalatından muayyen nisbette alınacak kutular 37 derecedeki etüvlerde muayyen müddet tutulup mikrop üreyip üremediği tetkik edileceğinden ve ancak bu tecrübe ve diğer standart ölçü ile evsafın muayenesinden sonra yabancı memleketler tarafından konservenin ithal edilmesine müsaade edileceğinden ve bu hususlar bilhassa balık konserveşi üzerinde titizlikle tetkik olunacağından, konserve sanayiimizin ihraç mamûllerinin bu hususlara uygun olarak imâl edilmiş bulunmaları zaruridir.

Görülüyor ki, konserve sanayiinde yapılan en önemli iş, balık etini veya diğer gıda maddesini mikroplardan tecrit etmek ve onu hariçten gelecek mikroplara karşı muhafaza ederek uzun müddet saklayabilmektir. Şu halde bu sanayide çalışan işçilerin diğer sanayi işçilerinden farklı bilgilere sahip olmaları icap etmektedir. Halen bu sahadaki kalifiye işçi sayısı mahdud olup konserve sanayii işçilerinin uygun bir program ve müddet içinde periodik olarak devam edecek kurslardan geçirilmesi konserve sanayiimizin istikbali için çok hayırlı olacaktır. Diğer taraftan sebze ve meyve ve konserve kutularının muhteviyatının mütecanis olabilmeleri için müstahsile de ziraî bakımdan vazife düşmektedir. Bu bakımdan konservecilerimizin muhtelif teşekküllerle temasa geçerek istihsal ve standart kalite üzerinde müessir olacak tedbir ve teşebbüslere tevessül etmeleri yerinde olur.

Konserve mamûllerinin memleket iktisadiyatı üzerine ve bilhassa harpte oynıyacağı hayatî rolü düşünerek bu sanayiimizin âcil ve daha büyük mikyasta inkişafa mazhar olmasını candan dilemekteyiz.

Memleketimiz Balıkçılığının Dünya ve Akdeniz Balıkçılığındaki Yeri

K ı s ı m : 1

M. İLHAM ARTÜZ

I GİRİŞ

Geçen aylar zarfında memleketimizin de iştirak ettiği ve denizle uzak-tan veya yakından ilgilenen bütün devletlerin dikkatle takip ettikleri bey-nelmilel bir komisyon toplantısında, hemen hemen bütün devletlerin de-niz'in nimetlerinden faydalanmak ve ellerindeki imkânları muhafaza et-mekle beraber, denizden yalnız kendilerinin istifade edebilecekleri sahala-rı genişletmek üzere, büyük gayretler sarfettikleri görüldü (1).

Bu toplantıdan çok evvel de bir çok devletler millî karasularının sınır-larını konvansiyonel kaidelerin kat kat üstünde genişletmek suretiyle de-nizlerin serbestiyeti «Mare Liberum» prensibini geniş ölçüde ihlâl etmiş bu-lunmakta idiler. Son zamanlarda bu konudaki cereyanların umumileşmesi Birleşmiş Milletler Organizasyonunu harekete geçirmeye vesile teşkil et-miş oldu. Bununla beraber toplanan komisyonun kesin kararlar aldığı ve-ya bu meseleye bir hal çaresi bulduğu iddia edilemez. Zira muazzam bir süratle artan insan nüfusu, artık karaların sathî prodüksiyonu ile besle-nemez duruma gelmiş bulunmaktadır.

Arzımızın %71 i gibi, en büyük kısmını kaplıyan hidrosfer yani su küresi ise, güneş ısınlarnı şeffaf suları ile, çok daha derinlere kadar nü-fuz ettirebildiğinden karalardaki sathî prodüksiyona mukabil, hacim şek-linde bir prodüksiyon sahası teşkil etmektedirler. Denizler bu bakımdan ele alındıkları takdirde, daha henüz eşliğinde bulunduğumuz, tıka basa do-lu, bir gıda ambarı farzedilebilir. Bu sene (1958) balıkçılık âlemi için bü-yük bir kayıp teşkil eden ölümü ile, ebediyete intikal etmiş bulunan Nor-veçli büyük deniz âlimi SVERDRUP suların muhtemel primer prodüktivite-sini hesap etmiş ve bu nazari hesaplamanın doğruluğu, müteaddit araş-tırıcılar tarafından kâfi derecede ispat ve tahkik edilmiş bulunmaktadır.

Karalarda, primer prodüktivitenin esasını teşkil eden nebatların muh-taç olduğu güneş ışınları ancak arz kabuğu üzerinde foto-sentez olayını mümkün kılmakta, buna mukabil suların içinde yayılan güneş ışınları sayesinde prodüksiyon sahaları, tabakalar halinde, gittikçe zayıfla-makla beraber, hatırı sayılır derinliklere kadar ulaşmaktadırlar.

Yapılan hesaplara göre suların meydana getirdikleri senelik organik madde miktarı, aşağı yukarı 30 milyar tona baliğ olmaktadır.

(1) [Birleşmiş Milletler (UN) Deniz Kanunu Konferansı (24 Şubat 1958 Cenevre)].

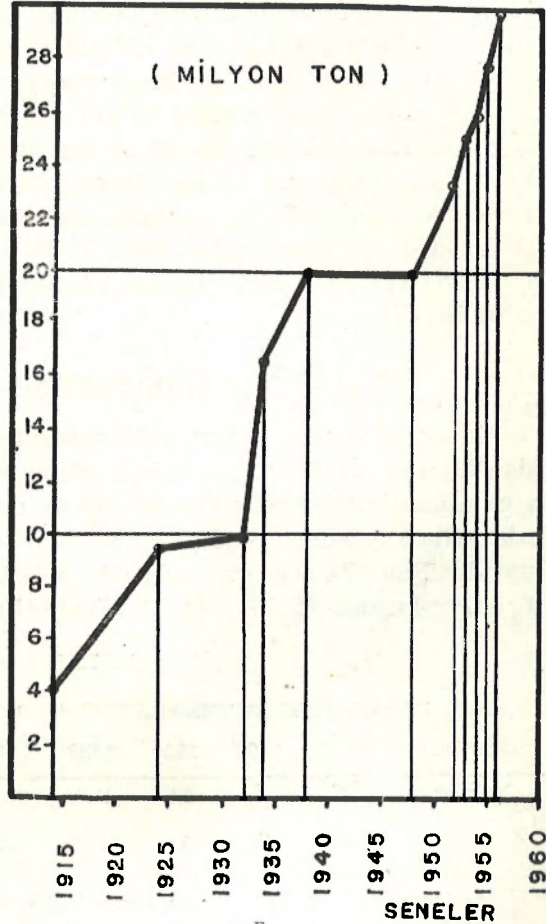
Denizlerden bahis açılınca, akla gelen en mühim istihsal maddesi kıymetli balıklardır. Bununla beraber balıkların, deniz gıda zincirinin son halkasını teşkil ettikleri unutulmamalıdır. Balıklardan evvel mezkûr zincirin, primer prodüktivitenin yaratıcısı olan ilksel nebatlara, yani yeşil yosunlar ve bilhassa fito-plânktona kadar uzanan müteaddit halkaları mevcuttur.

Bu ilksel maddelerden hemen hemen henüz hiç istifade edilmemektedir. Deniz canlılarının çeşitli zenginliği göz önünde bulundurulacak olursa bu hükmün doğruluğu kendiliğinden anlaşılacaktır.

Bu konuda yapılan araştırmalar henüz emekleme devresindedir. Bu arada, bazı memleketlerde, bazı deniz nebatları, plânktondan başlayarak yeşil yosunlara kadar, gerek gıda gerek endüstri sahalarında gittikçe genişliyen bir kesafette kullanılmıya başlanmıştır.

Asrımızda denizlerden elde edilebilecek istifade yalnız gıda sahasına münhasır kalmamaktadır. Ayrıca arzımızın en büyük kısmını kaplayan bu suların altında mevcut endüstriyel hammaddelerin de yavaş yavaş yer yüzüne çıkarılışına şahit olmaktadır. Bunlar meyanmda deniz altı petrol kaynakları (Basra körfezi ve Karaip'ler denizi v.s.) hafif metal endüstrisi için lüzumlu magnezyum, deniz dibinde bulunan demir, uranyum, bakır, çinko, kurşun ve kömür madenlerinden gün geçtikçe, istifa-
de edebilme imkânları da artmaktadır. Orta çağlardan beri insanlar, yemek tuzlarının büyük bir kısmını deniz suyundan elde etmişler ve daha o zamandan beri denizden istifade yoluna gitmişlerdir.

DÜNYA BALIK İSTİHSAL'inde
1914-1960 Arasındaki
Gelişme



Bilhassa mühim bir protein kaynağı olan balıkları ile gün geçtikçe daha da ehemmiyet kespeden denizlerden dünya balıkçılığının yapmakta olduğu istihsal 20 nci Yüzyılın başlangıcında 4 milyon ton iken son senelerde 30 milyon tona yükselmiş bulunmaktadır (Şekil - 1). Bu artış Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (F.A.O.) nun tahminlerine göre 1980 de 60 milyon tona balığ olacaktır.

Daha evvel de zikretmiş olduğumuz gibi, dünya nüfusunun bilhassa orta ve uzak doğuda büyük bir sür'atle artması gittikçe gelişen meskûn sahalar ve endüstri bölgeleri yanında askerî gayelerle istihsale kapalı bölgelerinde çoğalması sebebiyle, karalar üzerinden elde edilebilen gıda materyelinde nüfusa nisbetle oldukça hissedilebilir bir azalma meydana gelmektedir. Dünya nüfusu artışı son yapılan istatistiklere göre senede 40 milyona balığ olmaktadır ki, günlük doğum aşağı yukarı 105 bin civarındadır ve dünyanın muhtelif bölgelerinde insanlar normal olarak almak zorunda oldukları günlük 3 bin kaloriden çok aşağısını dahî temin edemedikleri gibi, birçok yerlerde insan başına düşen hayvanî protein miktarı 15 gramın altındadır (normal 30 gr). Dünya nüfusundaki bu nisbetsiz artış göz önünde bulundurulacak olursa, ilerki senelerde gıda meteryeli ve ham madde ihtiyacının bütün dünya meselelerinde ön plânı işgal edeceğini şimdiden söylemek, bir kehanet sayılmasa gerektir. F.A.O. nun ilk genel direktörü meşhur İngiliz âlimi, JOHN BOYD ORR'un bu husustaki kitabına verdiği isim gibi, «Beyaz Adamın Kader Saati» yaklaşmış bulunmaktadır (2).

II. DÜNYA BALIKÇILIĞINA KISA BİR BAKIŞ

Balıkçılık terimi, yalnız balıklara münhasır kalmıyan ve denizlerden elde edilen her türlü canlıların istihsalı anlamını taşıyan bir terimdir. Dünya gıda maddeleri istihsalâtında, F.A.O. nun neşrettiği bültenlere göre en fazla artış kaydedilen maddeler: Balıklar, deniz kabukluları ve yumuşakçalarıdır. Son yüz sene zarfında dünya balık istihsalı aşağıdaki tabloda (T. 1) ve kısmen (Şekil - 1) de görülmektedir (3).

TABLO 1

BALIKÇILIK İSTİHSALÂTINDA ARTIŞ (Milyon ton olarak)

Seneler:	1850	1900	1920	1928	1948	1950	1952	1954	1955
Miktar :	2	4	9.5	20.5	19.5	23	24	26.5	28
» :	1	3	6	13	12	15	15	17	18

(2) Boyd Orr, J.: «The white Mans' Dilemma», Londra, 1953.

(3) Meseck G.: Die Stellung der Fischerei in der Ernaerungs - wirtschaft der Welt. Zeitschrift für Fischerei u. Hilfswissenschaften Bd VI. Heft 1-7 N.F. 1957.

Bilhassa İkinci Cihan Harbinden sonra meydana gelen dünya prote-in buhranı dolayısıyla denizlere tevcih edilen istihsal faaliyeti neticesinde balıkçılık sahasında büyük ilerlemeler kaydedilmiştir. Her ne kadar eldeki rakamlar Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkiâtına dahil memleketle-rin resmî istatistiklerine dayanmakta ise de, hakikî rakamların daha da yüksek olması ihtimalden uzak tutulmamalıdır. Son senelerde F.A.O. nun tahminlerine göre, balıkçılık sahasında senelik dünya istihsali 30 milyon metrik tona balığ olmuştur.

Muhtelif memleketlerde balık istihsalâtındaki artış birbirinden fark-lı tezahür etmektedir. Harp sonrası devrede en fazla artış Afrikada kay-dedilmiştir. Buna mukabil artışın en az vukubulduğu bölge Kuzey Ameri-kadır. Umumî olarak ele alınacak olursa, dünya balık istihsalinde 1948 den 1958 e kadar %40 nisbetinde bir artış müşahade edilmektedir. Balık istih-salinin kıtalara göre dağılışı aşağıdaki tabloda (T. 2) gösterilmiştir.

TABLO 2

KITALARA GÖRE 1956 BALIK İSTİHSALI

Kıta	Milyon ton	%
Asya	11.83	40
Avrupa	7.97	27
Kuzey Amerika	4.18	13
Afrika	1.81	7
Güney Amerika	0.80	3
Avustralya	0.12	0
Diğer bölgeler (Rusya)	2.62	10
Y e k ü n	29.33	100

Yukardaki tablodan da görüldüğü veçhile, dünya istihsalâtının en bü-yük kısmı, 11.83 milyon ton ile Asya kıtasına düşmektedir. Bunun 5 mil-yon ton kadarı, başlı başına Japonya tarafından istihsal edilmektedir. Ja-ponya bilhassa İkinci Cihan Harbinden sonra, balık istihsalâtı ve balık-çılığını yeniden geliştirerek bu sahada liderliğe ulaşmış bulunmaktadır. Japon balıkçılığı yalnız Japon denizlerine münhasır kalmayıp, Pasifik, Hint ve hattâ Atlântik okyanusuna kadar uzanmaktadır. İleri istihsal ya-pan diğer bir memleket de, (Alâska dahil) Amerika Birleşik Devletleridir (3 milyon ton civarında). Çin 2.64 milyon tonla üçüncü, Rusya 2.61 milyon ton ile dördüncü gelmektedir. Türkiye 140000 ton ile Dünya yüzünde en fazla balık istihsal eden 34 memleket arasında yer almaktadır.

Gırgır Ağı

SITKI ÜNER

Denizlerimizde en fazla tutulan balıklar geçici zümreye dahil olanlardır. Geçici balıklar, her sene ilkbaharda, Marmaradan Karadenize, sonbaharda Karadenizden Marmaraya muntazaman akın ederler. Geçici balıkların bu muhacereti doğrudan doğruya, suhunet farkı dolayısıyla olur. Balıkların hararet dereceleri, yaşadıkları suyun hararetine hemen hemen müsavidir. Onun için sular ısındıkça, soğukça suların, soğudukça mutedil suların bulunduğu mahallere, sürüler halinde, her cins, suhunetten çabuk müteessir olma bakımından, sıra takip ederek muhaceret yaparlar. Balıkların Karadenize çıkışına anavaşya, Marmaraya inişine katavaşya denir.

Geçici balıkların en ehemmiyetlileri, gerek günlük gıda, gerekse ticaret ve sanayie elverişli olmaları bakımından, palamut, torik, uskumru, hamsi ve istavrittir. Keza, gezici balıklarımızdan, sardalya ve kolyoz da aynı veçhile ticaret ve sanayie elverişlidir.

Bu cins balıklarımızı bol miktarda avlıyan âlet gırgırdır. Gırgır, balıkçılarımız tarafından 1915 senesinden itibaren kullanılmağa başlanmıştır. Denizlerimizin durumu ve balıkların geçişi göz önünde tutularak bugüne kadar yapılan tadillerle mütekâmil bir hale getirilmiştir. Gırgırın diğer büyük ağlara, yani ıgırıp ve dalyanlara, üstünlük ve imtiyazı, balıkların voli ve dalyan mahallerine gelmesini beklemeyip bu mahallerden uzak yerlerde, balık sürülerinin takip edilerek, bununla avlanılmasıdır.

Gırgır ağının muhtelif şekilleri vardır.

1 — Palamut - torik gırgırı, 2 — Uskumru gırgırı (Kolyoz, sardalya ve kefal dahî avlar), 3 — Hamsi gırgırı, 4 — Orkinos gırgırı.

Bu nevi ağ ile bereketli av elde edilir. Bir çevrilişte 10 - 15 bin çift torik, 25 bin çift zindandelen (Küçük torik) 20 - 30 bin çift palamut, 30-40 bin kilo uskumru, 70 - 80 ton küçük boyda orkinos tutulduğu çok zaman görülmüştür.

Gırgırın nasıl bir ağ olduğunu muhtasaran tarif edelim.

Gırgır uzun mustatil (dikdörtgen) şeklinde bir ağıdır. Dört kısımdan tereküp eder.

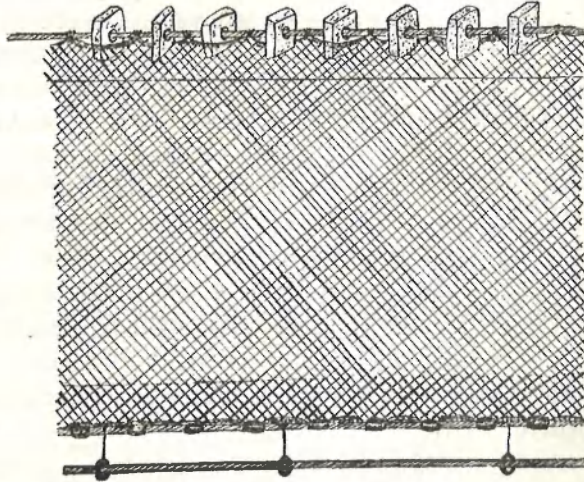
1 — Mantar yakası, 2 — Kurşun yakası, 3 — Tor (Ağ kısmı), 4 — İstinga.

Burada tarif için, torik ve palamut gırgırını esas olarak alıyoruz. Diğer tiplerini de bu arada zikredeceğiz.

Mantar ve kurşun yakaları, toru (ağ kısmını) tespit eden ve üzerinde mantar ve kurşun bulunan iplere denir. Mantar yakasını teşkil eden ipin kalınlığı, baş parmak kalınlığında, takriben 17 milimetre çapındadır. Kurşun yakasının ipi, mantar yakasına nazaran daha ince, takriben 6-7 milimetre çapındadır. Mantar yakası denen ipe 14 santim ara ile 15 - 17 santim çapında tekerlek biçiminde, 3 - 4 santim kalınlığında mantarlar geçirilir. Kurşun yakası denen ipe; 5 santim çapında diğer ipe 20 - 25 santim aralıkla, tesbih şeklinde geçirilmiş, baş parmak büyüklüğünde ve kalınlığında kurşunlar punta ile (bağlanmak suretiyle) tespit olunur. Gırgır ağı bu yakalar sayesinde, deniz sathından dibe doğru, şakulî vaziyette durur. Mantarlar kurşunlardan daha sık ve büyük olduklarından ağ dibe inemez; su seviyesinden itibaren silindir şeklinde durur (Şekil - 1).

Tor tâbir edilen (4,5 santim açıklıkta gözü olan) ağ kısmı, yakalara aykırı denilen 60 gözden mürekkep takriben bir kulaç enliliğinde, tordan, biraz daha kalın, ağlar ve bu ağlara ilâveten sardon ismi verilen bir karış genişlikte 3 milimetre kalınlıkta kuşak şeklinde ağlarla raptedilir.

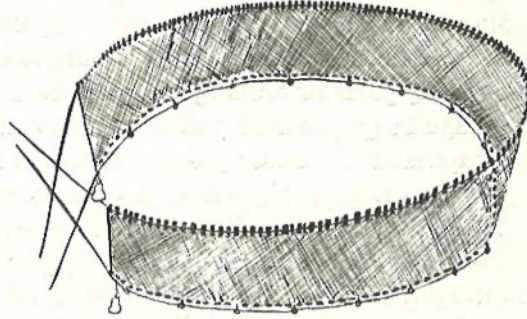
Balıkçı tâbiriyle donatılır. Gırgırda donam, ağ uzunluğunun üçte iki nispetinde yakalara tespiti- dir. Yani uzunluğu 300 kulaç olan ağın 200 kulaç uzunluktaki yakalara (iplere) perde şeklinde potlu olarak takılmasıdır. Yakalara yakın olan aykırı dediğimiz ağ kısmının esas ağdan daha kalın işlenmiş olması, bu kısımların ağın denize bırakılması ve denizden toplanması esnasında fazla örseleneceği ve kurşun yakasının dibe temas etmesi hasebiyle öteberiye takılıp kolayca yırtılmamasını, temin içindir.



Şekil 1 - Gırgır ağı ve mantar, kurşun yakaları

Kurşun yakasına 4,5 - 5 kulaç ara ile bronzdan mamul takriben 10 santim çapında halkalar bağlanmıştır. Bu halkaların arasından kurşun yakasının uzunluğunda 2,5 - 3 santim çapında bir ip, (halat) geçirilmiştir. İstinga tâbir edilen bu teferruat gırgır ağının kurşun yakasının (Torba ağzı gibi) büzülmesine yarar (Şekil - 2).

Birtakım gırgır ağının uzunluğu 225 ilâ 300 kulaç olur. Eni avlanma mahalline veya balığın suda-ki seviyesine göre 23 kulaçtan 60-70 kulaca kadar değişir. Katavaşya, yani balıkların Karadenizden Marmaraya inşi esnasında, Karadenizin İstanbul Boğazı civarında, Marmaranın adalar sahasında, torik ve palamut ağı 35 kulaç enliliğinde (balıkçı tabiriyle derinlikte) kullanılır. Şayet balık açıkta yani ağ dibi boylamazsa, 50 kulaca kadar ve İzmit körfezinde yattığı zamanlarda 70 kulaca kadar derinleştirilir.



Şekil 2 - Büzülmüş bir gırgır ağı

Palamut ve toriğin gırgır ile avlanması.

Bundan 7-8 sene evveline kadar gırgır ağı kış kışa vaziyette duran 5 çifte 2 balıkçı kayığına yarı yarıya istif edilirdi. Her kayıkta aynı zamanda kürek çekmekle mükellef 10 tayfa kayıkların başında ve kıçında birer palacı bulunurdu (Pala kayıklarda dümen yerine kullanılan topaçsız kürek şeklinde bir âlettir). Bu suretle Reis ve Kocareis (Reis muavini) dahil olduğu halde 25-26 kişilik mürettebat bulunurdu. Kayıklar balık mahalline bir motor vasıtasıyla götürülürdü. Bu şekildeki takımlarla, avcılıkta en ağır iş, kurşun yakasını büzmek için, halkalardan geçirilmiş halatı yani istingayı kayıklarda bulunan tayfaların el ile ve büyük enerji sarfiyle bir saate yakın bir zaman zarfında çekmeleri keyfiyeti idi.

Yukarda, gırgırın zamanla tekâmül ettirildiğini tasrih etmiştik. Bu tekâmülün başlıca âmili istinga denilen büzme âletinin insan kuvveti yerine motorla çekilmesi ve ağın yarısından fazlasının motora istif edilmesidir, diyebiliriz.

Avcılık: 240 kulaç uzunlukta ağın 80 - 90 kulacı beş çifte balıkçı kayığına ve mütebakisi 10 - 15 tonluk balıkçı motoruna tayfalar tarafından istif edilir. Av mahalline hareket olunur. Reis, motorun kaptan köşkünün üstünde sureti mahsusada yapılmış gözetleme mahalline ve Kocareis de kayıktaki gözetleme direğine çıkar. Balık sürüsü aranmağa başlanır. Torik ve palamut, gündüz veya mehtapsız gecelerde tutulur. Mehtaplı gecelerde balıklar denizde yakamoz, (fosforlu iz) yapmadıklarından, sürüyü görmek mümkün olmaz. Torik ve palamut gündüzleri av sahasında sürü halinde şıçarlar (Balıkçı tabiriyle oynağa kalkarlar). Bazan balık oynagı sakın havalarda bir iki kilometre uzaktan bile görülür. Balık sürüsü su

seviyesine yakın seyrederken gözetleme mahallinden gölge halinde gözü-
kür. Bu hale, balık suyuna geliyor, denir. Bazan balık sürüsünün dibe ya-
kın ve kayıkların civarında bulunduğu kokusundan anlaşılır. Bu koku bir-
birine yakın seyreden toriklerin yekdiğerine temas neticesinde deniz yü-
züne çıkan yağ tabakasından ileri gelir. Bir de volta kullanmak suretiyle
balığın mevcudiyeti anlaşılır. Bu itibarla gırgır, balıkçı tabiriyle, oynaga,
suyuna, çakara (Geceleyin fosforlu ize) volta vasıtasıyla yemliğe, kokuya
ve balığın bulunduğu tahmin edilerek, götürüye, koyuverilir.

Av mahallinde gezilirken, sürüyü gören reis balığın seyir vaziyetine
göre sürüyü karşılayacak şekilde mevki alır. Müsait an geldiğinde motor
ve kayık birbirinden ayrılarak, ağ denize bırakılmağa başlanır. Kayık ve
motor, büyük bir daire çizmek suretiyle ağın uçlarını birleştirecek şekilde
birbirine yanaşır. Ağ, bu çevrilme neticesi cesim bir üstüvane şeklindedir.
Balık sürüsü de ağın içinde kalmıştır. Çevrilmeyi müteakıp ağın ağız kıs-
mını dipte tespit ve istinga halatının kolayca çekilmesini temin için ağ uç-
larına takriben 40 kilo ağırlıkta istinga taşları bırakılır. Bu çevrilme keyfi-
yeti, geceleyin olursa, motor ve kayığın birleştiği aralıktan ve ağ dibi boy-
lamamış ise, kurşun yakasından, balığın kaçmasına mâni olunmak için,
muhafazaya alınmış elektrik ampülü, kablo vasıtasıyla ağın bu mahalline
indirilir. Ağ içinde, ânî olarak zuhur eden bu aydınlık balığı oyalar, aralık
kalan mahallerden kaçmalarını önler. Çevrilmeden sonra motor vasi-
tasıyla istinga çekilmeğe başlanır. Bu ameliye 15 dakika kadar sürer, istin-
ga çekilince ağ, mahrutî (koni) şeklini almış olacağından balıkların artık
kaçmak ihtimali kalmaz. Ağ, yakalar ellenmek suretiyle kayık ve motora
alınmağa başlanır. Ağ küçük bir havuz haline getirilir. Bu havuz haline
getirilen ağ kısmına bocilik tâbir edilir. Bocilik, ağın haznesi olup muka-
vim ve kalın ağ ipliğinden imâl edilmiştir, kolay kolay yırtılmaz. Ağın
toplanma neticesi hazne kısmında olan balıklar, kıtal ismi verilen bir nevi
kepçe ile navlun motoruna (Yük motoru) aktarılır. Avlanma bu suretle
nihayet bulur.

Gırgır ağı ile uskumru, kolyoz, sardalya avlanıldığını yukarda zikret-
mistik. Bu cins balıkları avlıyan ağın torları balıkların boyları nazara alı-
narak, kaçmamasını teminen, daha küçük gözde işlenmiştir. Bu tip gırgır-
lara, kör gırgır, dahî denir. Uskumru avcılığı da toriğin ve palamudun
avlanılması şeklindedir. Ancak kolyoz ve sardalya Marmara denizinde ve
Boğazda, mehtapsız gecelerde lüks lâmbası yakılarak balıkları ışık civa-
rına toplamak suretiyle yapılır. Balığın bulunduğu mahallere aksam üstü
lüks lâmbaları taşıyan sandallar demirlenir. Karanlık basınca lüksler ya-
kılır. Balıkların ışık altına toplanmasına intizar edilir. Balıklar ışık altına
birikince ağ çevrilerek avcılık yapılır.

Bu nevi ağ ile ayrıca kefal dahî tutulur.

Hamsi gırgırı:

Daha ufak boyda, tahminen 120 kulaç uzunluğunda 20 kulaç enlilindedir. Bocilik kısmı hamsinos ismi verilen ve hamsinin kaçmasına mâni olacak şekilde işlenmiş pek küçük gözleri ihtiva eden ağdır. Hamsi gündüzleri su seviyesine yakın seyrederken kızartı halinde iz bırakır ve böylece kolay görülür. Avcılığı da o nispette kolay olur. Avlanılma şekli diğer gırgırlarda olduğu gibidir.

Bundan 8 - 10 sene evvel, balıkçılarımız küçük orkinosları da avlamak için torları, palamut ve torik gırgırından daha kalın ve gözleri de biraz daha açık olmak üzere orkinos gırgırı da yapmış bulunuyorlar. Mevsimine göre orkinoslar görüldükçe bunları zaman zaman avlıyorlar.

DÜNYA BASININDAN İKTİBASLAR:

Rüzgârların Sebebiyet Verdiği Balık, Nebat ve Hayvan Muhaceretleri

Kontiki isimli salın macerasını hatırlarsınız. Güney Amerikadan, Güney Pasifik Adalarına doğru yol alırken, denizin çeşitli cereyanlarından istifade etmişti. Aynı şekilde, yılan balıklarının yumurtadan çıkmış olan minik sürfeleri de, yollarına devam ederlerken, Kontiki gibi, yollarını, daimî şekilde akmakta olan su cereyanlarına tâbi olarak, bulmuşlardır. Sade bu yılan balıkları mı ya? Vahşî kedilerden yılanlara kadar, tarla farelerini kovalarlarken, yerlerini yurtlarını bırakarak, kilometrelerce uzaklara gitmekten fariğ olmazlar. Bunun gibi, dünyamızın her yerinde, her istikamette, bir göç faaliyeti göze çarpar. Yahut da bir çok kimseler bunun farkına bile varamazlar. Gözle görülenlerden, Venezuellanın balta girmemiş ormanlarından av peşinde koşan sırtlanlar, Orinoco nehri boyunca hareket ederek, Karaip adalarına, hattâ Trinidad adasına kadar gitmek zorunda kalırlar.

Şurası da muhakkak ki, dünyamızdaki bu hicreti mükemmelen idare eden büyük su kitlelerinin hareketi, hiç akla gelmiyecek dağılmalara yol açmış bulunuyor. Misal mi istersiniz, işte buyurun size Hindistan cevizleri... Bunlar, tropik iklimin muhtelif bölgelerine, bir kere denize düştükten sonra uzun seyahatlere çıkarak dağılmış olmalıdırlar. Zira, aylarca seyahatten sonra, su akıntılarının ve dalgaların himmetiyle, ayak bastık-

büs ve tramvay plâkasını okuyamayıp da yanlış binenler gibi yapmazlar. Muayyen istikamette esen rüzgârlara binerler. Birçokları ise, bir hicret yerine geriye dönmek üzere bir muhaceret yaparlar.

Börtlü böcek dedik amma, kutup ayılarını da misal olarak alacağım. Nitekim onlar da, bir buz adasına binerek, suyun ve adacığın kendisini taşıdığı yere gitmeğe razı olurlar. Yalnız kendi gitse ne âlâ. Üzerinde taşımakta olduğu mikrop, daha geniş bir deyimle parazitleri de beraberce taşırlar. Daha doğrusu onlar parazitleri değil, parazitler ayıların yakasını bırakmazlar.

Plânkton adı verilen ve balıkların gıdasını teşkil eden nebatî ve hayvanî menşeli olan küçük mikroskopik mevcudiyetlerin de bu adacıkla birlikte, su cereyanlarına kapılarak, seyahate çıktıkları bir vakıadır.

Havadaki börtlü böceği nasıl topluyorlar bilir misiniz? O da çok enteresan. Hususî uçaklar yaparak bunlara, kelebek avlanan ağlar gibi hususî yapıda ağlar takarak, 6 metreden 5000 metre yüksekliğe kadar kilometrelerce uçarak, börtlü böcek topluyorlar. Bu araştırmalar neticesinde, günün her saatinde, muhtelif günlerde, toplananların başka karakterde ve yekûnda olduğu tebeyyün etmiş bulunuyor. Altı metre irtifada, her 5 metre mesafede bir böcek ağa düşmektedir. 300 metrede, her 8 metrede bir böcek, bu bir örümcek pek âlâ olabilir, ağa düşmektedir.

Bu seyahat edenler, gündüzleri gecelere nazaran daha fazla. Mehtaplı gecelerde, karanlık gecelere nazaran daha fazla seyahat eden var. 5000 metre irtifada başlıca örümcekler göze çarpmaktadır. Böylece çok üçra bir dağ başına gelen ve artık orada tavattun eden bu zavallılar, gıda olarak bir sineğin teşrif etmesini beklerler. Buralarda, rüzgârın taşıdığı mahlûkatı tasnif etmek familyalarına, sınıflarına ayırmak için, büyük ordular teskil edecek, entimologlara, yani haşerat uzmanlarına lüzum olduğu da tebeyyün etmiş bulunmaktadır. Ya mantar sınıfından olan mevcudiyetlere ne buyrulur? Bunların tetkiki, antibiotik fabrikalarının araştırma laboratuvarlarında, senelerdir yapılmıyor mu?

Daha uzağa gitmiyelim. Yol kenarından bir avuç çimen koparıp suda kaynatalım. Kendi haline bırakıp soğutalım. 4-5 gün sonra bir mikroskop altında muayene edecek olursanız, içinde neler yoktur neler.

Karakatoa yanardağının meşhur 1883 indifamdan sonra, evet 9 ay sonra Belçikalı bir kâşif tarafından yapılan araştırmalara göre, bir tek örümceğin yaşadığı tebeyyün etmiş bulunuyordu. Halbuki 1886 da yok olan hayat tekrar teessüs etmişti. Peki diyeceksiniz, bu mahlûkatı bu dağa kim taşıdı. Cevabı basit: rüzgârlar. On sene sonra hattâ orkidelerin bile yetiştiği müşahade edilmisti. Yılan ve lezar'lar bile şurada burada insana hoş geldiniz, demekte imişler. Artık bundan sonrası, biz insan oğlunun buraları sevip göç etmesine kalmıyor mu?

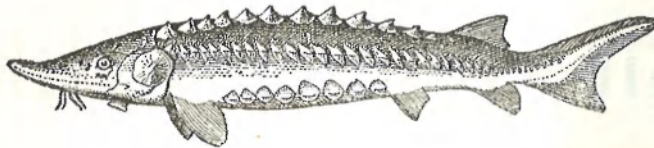
Yine Krakatao yanardağının civarına dönelim. Buralarda incir ağaçlarının yetişmeğe başladığını görüyoruz. Hiç şüphe yok ki, bu incirlerin tohumlarını buraya kuşlar getirmiştir. Zira, hazmedilmiyen incir tohumları, kuşların kazuratiyle birlikte adaya serpilmiştir.

Şurası da muhakkaktır ki, şiddetli fırtınalarda, çeşitli kara mahlûkatı, gizlenecek köşe, bucak ararlar. Denizlerde, fırtına esnasında gizlenecek yer bulamıyan kuşlar bir hayli sıkıntı çekerler. Albatros'lar böyle fırtınalara rastladıkları zaman, 6 metre genişliğindeki kanatlarını gererek, bir plânör gibi, rüzgârın sırtına binmekten başka çare bulamaz. 1847 senesinde vurulmuş olan bir albatros, muayene edildiği zaman, Şili sahillerinde avlanmakta olan bir balina avcı gemisinden salıverildiği anlaşılmıştır. Zira 12 gün evvel, kuşun boynuna takılmış olan bir mesaj bulunmuş ve 12 günde 3150 mil katettiği anlaşılmıştır.

Yine 1927 senesinde, İrlândaya doğru hicret etmekte olan binlerce kuş, saatte 55 mil süratle esmekte olan bir fırtınanın önüne katılmış, soluğu, Newfoundland'de almıştı. Aradaki mesafenin 2.200 mil olduğu düşünülürse, 24 saatte hiç durmadan bu kadar yolu katetmenin ne demek olduğu kolayca anlaşılabilir.

Yine dünyanın muhtelif bölgelerinde, rüzgârların azizliğine uğrıyarak, hiç umulmadık bir anda, o bölgenin faunasına benzemiyen kuşlar çıkageldiği, hayretle müşahade edilmektedir. Akla bir şey geliyor, kuşlar, bu kuvvetli rüzgârların lûtuflarından bir müddet istifade ettikten sonra, acaba, veda edip istedikleri yerlere konamazlar mı? Bu işin birçok hallerde çok tehlikeli olduğunu sezen kuşlar, hiç bir zaman hayatlarını tehlikeye sokmak istemezler. American Museum of Natural History isimli tabiat müzesi müdürü, E. W. GUDGER, yazmış olduğu bir eserde, «Balık Yağmurundan...» bahseder. Zira muazzam bir tayfun okyanusun bir yerindeki su kitlelerini, balıklarıyla birlikte kaldırıp, bir kara parçasına sağlık ve selâmetle indirmiştir. Bu balıklar da, iltica ettikleri dere ve su toplantılarında hayatlarını idameye gayret etmişlerdir.

Süveyş kanalının açılmasıyla Akdenize giren bazı formlar, Kızıldenizdeki hayat şartlarını buralarda bulamamakla beraber, yine de burada mevcut şartlara intibak etme yoluna gitmişler, intibak ettikten başka, hattâ İskenderun körfezine kadar çıkmışlardır.



Denizcilik Bankası

1958 Yılında

Suadiye'de

Apartman Katları

VE

**1160 Kişilik Para
İkramiyesi**

AYRICA

Bedava olarak

İç Ve Dış Seyahatler

Yalova'da

Bir Hafta İstirahat

BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Meat and Fish Office

Vol. VI, No: 7	JULY 1958	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, Istanbul Rıdvan Tezel, Editor
----------------	-----------	--

C O N T E N T S

	Page
The Address Given By the Minister of Commerce, Mr. ABDULLAH AKER at the Inauguration Ceremony of the Haydarpaşa Cold Storage Plant . . .	1
Our Director - General Mr. E. C. BARLAS' address At the Same Ceremony . .	4
Speaking of Pictures	9
Impressions from the inauguration of the Haydarpaşa Cold Storage Plant	
The 1958 Canning Course Given In Istanbul	13
An extract from the report of the F.A.O. expert Mr. R. VESTERHUS about the 1958 Canning Course given at the Fisheries Research Centre	
Towards the Standardization of Our Canning Products . . . FEHMI ERSAN	16
The Place of Turkish Fisheries In the Mediterranean Countries and in the World. (Part I) M. İLHAM ARTÜZ	18
An article dealing with the necessity of increasing the fishing products from the seas.	
The Girgr-Seines SITKI ÜNER	22
A feature article describing the Girgr-seines, used in turkish fishing boats	
The Fish, Plant and Animal Migrations Caused By Winds . . Science Digest	26

NEWS IN BRIEF

The inauguration of the Cold Storage Plant of the M.F.O. at Haydarpaşa was made on May 31 st, 1958. The President of the Turkish Republic CELÂL BAYAR, the Prime Minister ADNAN MENDERES, Ministers and distinguished guests were present at the ceremony (Please see pages...). 9, 10, 11, 12 and 13).

*
**

The F.R.C. of the M.F.O. has arranged monthly meetings for the turkish fishermen. The aim of these meetings will be the exchange of knowledge between the members of the F.R.C. and the turkish fishermen. The first of these meetings was held on June 20th 1958. A monthly bulletin giving practical information will be distributed to the participants.

*
**

Th F.R.C. has investigated the cause of permanent foams observe on the Bosphorus by the fishermen and Istanbulites. The result of this research will soon be given in a report.

*
**

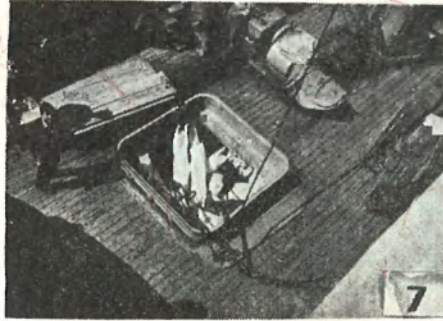
In the month of July a research cruise will be made in the Black Sea in order to investigate the spawning and hatching areas of anchovy and other important fish species.

*
**

The canned bonitos prepared at the Technological Lab. of the F.R.C. by solid-pack procedure have proved to be very successful. The same method will be applied by the fish-canning factory on the island of Marmara. The taste of these canned bonitos was found to be more delicious in comparison with those prepared by older methods.

*
**

A series of academic lectures were given at the F.R.C. between June 23-27 th 1958 as a supplementary to the courses given to the technicians of the turkish canning industry. These lectures caused interest among the participants.



Et ve Balık Kurumu tarafından Yeni Zelanda'dan ithal edilen ikinci parti 800 tonluk dondurulmuş koyun etlerinin tahliyesine ait fotoğraflar:

Şekil 1,2 - Et ve Balık Kurumu frigorifik tesisatlı nakliye gemilerinden ibaret bir filo Empire Star gemisini bordalamış vaziyette, Şekil 3 - Geminin güverteye açılan anbarlarından bir görüntü, Şekil 4 - Dondurulmuş ve bezlere itinalı bir şekilde sarılmış olan etler, saban'a yerleştiriliyor, Şekil 5 - İlk saban'ın indirilişi, Şekil 6 - İndirilen ilk saban havada, Şekil 7 - İlk saban «Derya» mn anbarında.



İSTANBUL MATBAASI
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı: 75 Krs.